PARA EMPEZAR

Anchoa de Santoña (unidad) 5,50

Ensaladilla rusa
con ventresca de atún y pimiento escalivado 9,50

Jamón de Jabugo Julián Martín
½ Ración **17,70** Ración **30,50**

Tabla de embutidos "El Capricho" 24,00
morcilla, cecina y chorizo picante de buey

Cecina de buey "El Capricho" 26,00
con almendras fritas

Croqueta de jamón de bellota (unidad) 3,75

Pan de coca 3,90
con tomate de colgar y AOVE (ración)

Pan de hogaza de masa madre (ración) 3,75

Panecillo **sin gluten** (unidad) 4,50

Selección Premium

OSTRAS

Argent Super Spéciale Nº 3 (Marennes-Oléron)
5,95 ud. · 33,50 ½ docena · 64,00 docena

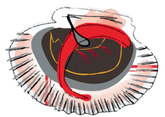
Spéciale Nº 2 (Marennes-Oléron)
4,95 ud. · 29,20 ½ docena · 57,40 docena

CAVIAR

Beluga Imperial 10 g 33,00

Beluga Imperial 30 g 97,00

Servido con matequilla artesanal y tostadas



ENTRANTES

Boquerones en vinagre 9,90
con emulsión de tomate y piparras

Ensalada de cogollos 11,90
con cebolla tierna, rábanos y tomates
cherry con vinagreta de mostaza y miel

Tomacada 14,00
con olivas de Aragón y ventresca de atún

Ensalada de bacalao 16,00
con judías al pesto, almendras y tomates *cherry*

Berenjena asada con yogurt, 15,00
menta y vinagreta picante de avellanas

Bomba de txangurro 10,50
con alioli y salsa brava

Calamares a la andaluza con alioli 19,50

Fritura de boquerón y cazón en adobo 21,00
con salvia, cebolla frita y limón

Cazuela de mejillones con salsa brava 17,40

Gambas al ajillo 26,00
servidas con sus cabezas

Berberechos Super King al vapor 26,00

Láminas de morro y oreja 13,50
con mojo rojo y ralladura de lima

Steak tartar Martinez clásico 24,00
de vaca vieja con patatas paja y
tostaditas

Vieiras acevichadas con 21,00
puré de boniato y maíz tostado

ARROCES & FIDEUÁ

Arroz **de la huerta** de temporada 24,00

Arroz **Señorito**, de toda la vida 28,00

Arroz **negro** con sepionetas, 30,00
mejillones y allioli de pimiento verde

Arroz **Martinez de conejo y pollo**, 25,00
nuestra versión de la paella valenciana

Arroz **de ibérico de bellota** con chimichurri 27,00

Arroz seco **de magret** de pato Silver Hills 30,00
con allioli de membrillo y kale frita

Arroz *socarrat* o caldoso Precio según mercado
de gamba roja de la Costa Brava

Arroz *socarrat* o caldoso Precio según mercado
de bogavante del país

Fideuá Señorito 26,00

Mínimo para 2 personas·Precio por persona
Un sólo arroz por mesa completa.
Grupos de más de 6 comensales pueden escoger dos clases de arroz y compartirlos.

BRASAS

Hamburguesa de buey "El Capricho" 28,00
con queso cheddar y bacon, acompañada
de patatas fritas y salsa brava

Coquelet a *l'ast* 28,50
con *papas* arrugadas

Solomillo de vaca europeo 33,50
al Café París

Costilla glaseada **de cerdo Duroc** 34,00
con patatas fritas

Verduras ecológicas de temporada 17,00
asadas con puré de zanahoria y nuez moscada

Consulte a nuestro personal de sala por la selección de cortes nacionales e internacionales fuera de carta.

CHULETÓN

Chuleta de vacuno mayor Dry Aged 1kg/96,00
madurada 40 días, acompañada de
pimientos del piquillo y patatas fritas

Chuleta de buey "El Capricho" 1kg/240,00
acompañada de pimientos del piquillo
y patatas fritas

PESCADOS

Selección de pescados del día de las mejores lonjas, elaborado en el Josper y al estilo Orio, acompañado de guarnición al gusto.

Pescado del día (pieza o ración) Precio según mercado
El kilo de estas piezas oscila según mercado
Por favor, consulte con su camarero el precio por kilo

Guarniciones 7,00
patatas fritas, pimientos del piquillo, *papas*
arrugadas

MARTINEZ

Bogavante del país o langosta estilo Formentera
con patatas, pimientos y huevos fritos

Precio según mercado

Cazuela de bogavante del país y rape 62,00
(servido en dos servicios)

Disfrutamos del bogavante (½ pieza por persona), junto con el rape y las patatas.

Después retiramos la cazuela y, a las patatas restantes, le añadimos el huevo pochado y un toque de fumet.

POSTRES

Todos nuestros postres son elaborados en casa, en el obrador,
con el cariño y la creatividad de nuestra pastelera.
Una manera dulce y auténtica de cerrar la experiencia.

Crema catalana 6,50

Flan tradicional de vainilla 8,70

Corte de pistacho con helado de nata y fresa 9,00

Tarta de queso tradicional 9,00

Pavlova de Selva Negra 10,00

Tarta de chocolate 85 % y gianduja, 10,50
sin gluten

Milhojas 11,00
con crema de chocolate blanco y melocotón

Entremet de vainilla de Tahití 11,50
y toffee salado

Helados artesanales, elaboración 100% Martinez 7,30
Consulte al personal de sala el helado del día.
(limón / chocolate / vainilla / fruta de temporada /
helado vegano sin lactosa ni azúcar)

Surtido de quesos 20,00
de pequeños productores nacionales e internacionales,
cuidadosamente seleccionados

MARTINEZ

FÓRMULA

MARTINEZ

Mínimo para 2 personas
y mesa completa

ENTRANTES
a compartir

Olivas marinadas

Ensaladilla rusa Martinez
Croquetas de jamón de bellota
Cazuela de mejillones con salsa brava
Ensalada de *pagès*

ESCOJA UN PLATO PRINCIPAL
Un solo arroz por mesa completa

Arroz de marisco, todo peladito

Arroz Martinez de pollo y conejo

Arroz de verduras ecológicas de temporada y mojo rojo

Fideuá Señorito

POSTRE
a escoger

Crema catalana
Helados artesanos
2 bolas (vainilla, limón, avellana o fruta de temporada)
Tarta de chocolate 85 % y gianduja, sin gluten

Suplemento de 3,00€ por persona

BEBIDA

Agua
Vino recomendado
Café

62,00

MARTINEZ

BARCELONA

Un oasis gastronómico con vistas únicas

PER COMENÇAR

Anxova de Santoña (unitat) 5,50

Amanida russa 9,50
amb ventresca de tonyina i pebrot escalivat

Pernil ibèric Julián Martín
½ Ració **17,70** Ració **30,50**

Selecció d'embotits "El Capricho" 24,00
morcilla, *cecina* i xoriç picant de bou

***Cecina* de bou** "El Capricho" 26,00
amb ametlles fregides

Croqueta de pernil de gla (unitat) 3,75

Pa de coca 3,90
amb tomàquet de penjar i AOVE (ració)

Pa de pagès de massa mare (ració) 3,75

Panet **sense gluten** (unitat) 4,50

Selecció Premium

OSTRES

Argent Super Spéciale Nº 3 (Marennes-Oléron)
5,95 ut. · 33,50 ½ dotzena · 64 dotzena

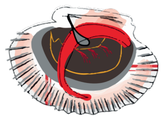
Spéciale Nº 2 (Marennes-Oléron)
4,95 ut. · 29,20 ½ dotzena · 57,40 dotzena

CAVIAR

Beluga Imperial 10 g 33,00

Beluga Imperial 30 g 97,00

Servit amb mantega artesanal i torrades



ENTRANTS

Seitons en vinagre 9,90
amb emulsió de tomàquet i piparres

Amanida de cabdells, 11,90
ceba tendra, raves, tomàquets *cherry*
i nous, amb vinagreta de mostassa i mel

Tomacada 14,00
amb olives d'Aragó i ventresca de tonyina

Amanida de bacallà 16,00
amb mongetes al pesto, ametlles
i tomàquets *cherry*

Albergínia rostida amb iogurt, 15,00
menta i vinagreta picant d'avellanes

Bomba de txangurro 10,50
amb allioli i salsa brava

Calamars a l'andalusa amb allioli 19,50

Fregida de seitó i caçó en adob 21,00
amb sàlvia, ceba fregida i llimona

Cassola de musclos amb salsa brava 17,40

Gambes a l'allada 26,00
servides amb els seus caps

Escopinyes Super King al vapor 26,00

Làmines de morro i orella 13,50
amb *mojo* vermell i ratlladura de llima

Steak tartar Martinez clàssic 24,00
de vaca vella amb patates palla i torradetes

Vieires *acevitxades*
amb puré de moniato i blat de moro torrat 21,00

ARROSSOS & FIDEUÀ

Arròs **de l'hort de temporada** 24,00

Arròs **Senyoret**, de tota la vida 28,00

Arròs **negre** amb sepionetes, 30,00
musclos i allioli de pebrot verd

Arròs **Martinez de conill i pollastre,** 25,00
la nostra versió de la paella valenciana

Arròs **d'ibèric de gla** amb *chimichurri* 27,00

Arròs sec **de magret** d'ànec Silver Hills 30,00
amb allioli de codony i *kale* fregida

Arròs *socarrat* o caldós Preu segons mercat
de gamba vermella de la Costa Brava

Arròs *socarrat* o caldós Preu segons mercat
de llamàntol del país

Fideuà Senyoret 26,00

Mínim de 2 persones. Preu per persona
Un sol arròs per taula completa.
Grups de més de 6 comensals poden triar dos tipus d'arrós i compartir-los.

BRASES

Hamburguesa de bou "El Capricho" 28,00
formatge cheddar i bacó, acompanyada
de patates fregides i salsa brava

Coquelet a l'ast 28,50
amb *papas* arrugades

Filet de vaca europea 33,50
al Cafè París

Costella glacejada **de porc Duroc** 34,00
amb patates fregides

Verdures ecològiques de temporada 17,00
rostides amb puré de pastanaga i nou moscada

Consulteu al nostre personal de sala per la selecció de talls nacionals i internacionals fora de carta.

TXULETÓ

Txuletó de vedella gran Dry aged 1kg/96,00
madurada 40 dies, acompanyada de
pebrots del *piquillo* i patates fregides

Txuletó de bou "El Capricho" 1kg/240,00
acompanyada de pebrots del *piquillo*
i patates fregides

PEIXOS

Selecció de peixos del dia de les millors llotges, elaborat al Josper i a l'estil Orio, acompanyat de guarnició al gust.

Peix del dia (peça o ració) Preu segons mercat
El quilo d'aquestes peces varia segons mercat
Si us plau, consulteu amb el vostre cambrer el preu per quilo.

Guarnicions 7,00
patates fregides, pebrots del *piquillo*,
papas arrugades

MARTINEZ

Llamàntol del país o llagosta a l'estil Formentera
amb patates, pebrots i ous ferrats

Preu segons mercat

Cassola de llamàntol del país i rap 62,00
(Servit en dos serveis)

Gaudim del llamàntol (½ peça per persona), juntament amb el rap i les patates.

Després retirem la cassola i, a les patates restants, hi afegim l'ou escalfat i un toc de fumet.

POSTRES

Tots els nostres postres són elaborats a casa, al nostre obrador,
amb la passió i la creativitat de la nostra pastissera.
Una manera dolça i autèntica de tancar l'experiència.

Crema catalana 6,50

Flam tradicional de vainilla 8,70

Tall de festuc amb gelat de nata i maduixa 9,00

Pastís de formatge tradicional 9,00

Pavlova de Selva Negra 10,00

Pastís de xocolata 85 % i gianduja, 10,50
sense gluten

Milfulls 11,00
amb crema de xocolata blanca i préssec

Entremet de vainilla de Tahití 11,50
i toffee salat

Gelats artesans, elaboració 100% Martinez 7,30
Pregunteu al cambrer pel gelat del dia.
(llimona / xocolata / vainilla / fruita de temporada /
gelat vegà sense lactosa ni sucre)

Assortiment de formatges 20,00
de petits productors nacionals i internacionals, curosament seleccionats.

MARTINEZ

FÓRMULA

MARTINEZ

Mínim per a 2 persones
taula completa

ENTRANTS
a compartir

Olives marinades
Amanida russa Martinez
Croquetes de pernil de gla
Cassola de musclos amb salsa brava
Amanida de pagès

ESCULL UN PLAT PRINCIPAL
Només un arròs per taula completa

Arròs de marisc, tot peladet
Arròs Martinez de pollastre i conill
Arròs de verdures ecològiques de temporada i *mojo* vermell
Fideuà Senyoret

POSTRE
a escollir

Crema catalana
Gelats artesanals
2 boles (vainilla, llimona , avellana o fruita de temporada)
Pastís de xocolata 85 % i gianduja, sense gluten

Suplement de 3,00€ per persona

BEGUDA

Aigua
Vi recomenat
Cafè

62,00

MARTINEZ

BARCELONA

Un oasi gastronòmic amb vistes úniques

TO START

Santoña **anchovy** (unit) 5,50

Ensaladilla rusa 9,50
with tuna belly and roasted red pepper

Jabugo ham from Julián Martín
½ Portion **17,70** Portion **30,50**

"El Capricho" **cured meat platter** 24,00
Black pudding, *cecina* (smoked meat), and *chorizo*

"El Capricho" **ox** *cecina* (smoked beef) 26,00
with fried almonds

Iberian ham **croquette** (unit) 3,75

Coca bread 3,90
with hanging tomatoes and EVOO (portion)

Sourdough bread (portion) 3,75

Gluten-free bread (unit) 4,50

Premium selection

OYSTERS

Argent Super Spéciale Nº 3 (Marennes-Oléron)
5,95 ud. · 33,50 ½ dozen · 64 dozen

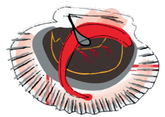
Spéciale Nº 2 (Marennes-Oléron)
4,95 ud. · 29,20 ½ dozen · 57,40 dozen

CAVIAR

Beluga Imperial 10 g 33,00

Beluga Imperial 30 g 97,00

Served with artisanal butter ad toasted bread



STARTERS

Marinated anchovies 9,90
with tomato emulsion and *piparra* peppers

Little gem lettuce salad 11,90
with spring onion, radishes, cherry tomatoes
and walnuts, with honey and mustard vinaigrette

Tomacada (tomatoes) 14,00
with Aragón olives and tuna belly

Cod salad 16,00
with pesto beans, almonds
and cherry tomatoes

Roasted aubergine with yogurt, 15,00
mint and spicy hazelnut vinaigrette

Txangurro (spider crab meat) **croquette** 10,50
with *allioli* and *brava* sauce

Andalusian-style fried calamari with *allioli* 19,50

Fried anchovies and marinated dogfish 21,00
with sage, crispy onion and lemon

Casserole of mussels with *brava* sauce 17,40

Garlic prawns 26,00
served whole

Steamed Super King **cockles** 26,00

Thinly sliced pork snout and ear 13,50
with red *mojo* sauce and lime zest

Classic Martinez steak tartare from aged beef, 24,00
served with allumette potatoes and toast

Ceviche-style scallops 21,00
sweet potato purée and toasted corn

RICE & FIDEUÀ

Seasonal **vegetal** rice 24,00

Tradicional ***Señorito*** **rice**, fully shelled 28,00

Black rice with baby cuttlefish, 30,00
mussels and green pepper *allioli*

Martinez rice **with rabbit and chicken**, 25,00
our version of the Valencian paella

Acorn-fed **Iberian pork** rice *chimichurri* 27,00

Dry rice with Silver Hills **duck** ***magret***, 30,00
quince *alioli* and crispy kale

Red prawn rice from Costa Brava, Market priece
socarrat or soupy style

Local lobster rice, *socarrat* or soupy style Market priece

Señorito ***Fideuà*** 26,00

Minimum for 2 people · Price per person
Only one type of rice must be ordered for the whole table.
Groups of more than 6 people can choose two types of rice and share them.

CHARGRILL

"El Capricho" **beef burger** 28,00
with cheddar cheese and bacon, served with
fries and *brava* sauce

Roasted coquelet 28,50
with wrinkled potatoes

European beef tenderloin 33,50
with *Café Paris* sauce

Glazed **Duroc pork ribs** with fries 34,00

Roasted **organic seasonal vegetables** 17,00
with carrot purée and nutmeg

Please ask our floor staff about our selection of national
and international off-menu cuts.

T-BONE STEAK

40-day dry-aged T-Bone steak 1 kg/96,00
with *piquillo* peppers and fries

Ox T-Bone steak "El Capricho" 1 kg / 240,00
with *piquillo* peppers and fries

FISH

Selection of the day's freshest fish from the best fish
markets, preparated in the Josper and Orio-style cooked,
served with your choice of garnish.

Catch of the day (piece or portion) Market price
The price per kilo of these pieces varies depending on the market.
Please ask your waiter for the price per kilo.

Garnish 7,00
fries, *piquillo peppers*, wrinkled potatoes

MARTINEZ

Local lobster or spiny lobster Formentera-style
with potatoes, peppers and fried eggs

Market price

Local lobster and monkfish casserole 62,00
(served in two courses)

Enjoy lobster (½ piece per person), together with monkfish and potatoes.

Once the casserole is removed, the remaining potatoes are finished with poached egg and a hint of fish fumet.

DESSERTS

All our desserts are homemade in our kitchen,
crafted with care and creativity by our pastry chef.
A sweet and authentic way to conclude the experience

Crema catalana 6,50

Traditional vanilla **crème caramel** 8,70

Pistachio slice with cream and strawberry ice cream 9,00

Traditional **cheesecake** 9,00

Black Forest **Pavlova** 10,00

85 % **chocolate** and *gianduja* **cake**, 10,50
gluten-free

Mille-feuille 11,00
whit chocolate cream and peach

Tahitian vanilla **entremet** with salted toffee 11,50

Artisan ice creams, 100% Martinez production 7,30
Ask the waiter about the ice cream of the day.
(lemon / chocolate / vanilla / seasonal fruit /
vegan lactose and sugar-free ice cream)

Assortment of cheeses 20,00
from small national and international producers,
carefully selected

MARTINEZ

FORMULA

MARTINEZ

Minimum for 2 people and for
the entire table

STARTERS
to share

Marinated olives
Ensaladilla rusa Martinez
Iberian ham croquettes
Mussels casserole with brava sauce
Green salad

CHOOSE A MAIN COURSE
One rice dish per table

Seafood rice, fully shelled
Martinez rice with chicken and rabbit
Seasonal organic vegetable rice with red *mojo* sauce
Fideuà Senyoret

DESSERT
to choose

Crema catalana
Handmade ice creams
2 scoops (vanilla, lemon, hazelnut, or seasonal fruit)
85 % chocolate and gianduja cake, gluten-free

Supplement €3 per person

DRINKS

Water
Recommended wine
Coffee

62,00

MARTINEZ

BARCELONA

A gastronomic oasis with unique views